

Crêpes - Teig

Süß

1 kg Mehl
100 g Zucker
6 Eier
6 Eßl. Öl
2 l Milch

Alternative (IGP)

1/2 l Milch
250 g Mehl
4 Eier
2-3 Eßl. Zucker
50 g Öl oder ausgelassenes Butter
Prise Salz
+ Mehl

Galettes / Blé noir

Deftig – Buchweizenteig

200 g Buchweizenmehl
2 Eier
1 Eßl. Salz
1 Glas Wasser
Milch bis zur richtigen Konsistenz

Alternative (IGP)

500 g Buchweizenmehl
50 g Weizenmehl
1 TL Salz
Wasser bis Konsistenz passt
(evtl. später nochmal
etwas Wasser ergänzen)
+ optional 2-3 Eier
Prise Zucker

Der Galettes-Teig sollte ca. 1 Std. stehen
bevor er verwendet wird.